FICHE INGRÉDIENT

Oeuf

Etiquetage Obligatoire | Allergène

Généralités

Utilisation tel quel et dans de nombreuses préparations culinaires

Utilisation

L'oeuf peut être consommé :

1. Tel quel : coque, dur, poché, dur, en préparation culinaire (gâteaux, quiches……)
2. Dans de nombreux produits alimentaires d'origine industrielle :

- Mayonnaise, sauces
- Pâtes, gnocchis…
- Pains spéciaux, viennoiseries
- Plats cuisinés, (terrines, gratins, …)
- Pâtisseries, biscuits, certaines céréales du petit déjeuner, desserts (mousses, crèmes, glaces…), friandises
- Certains fromages peuvent contenir du lysozyme d'oeuf

Observations

L'oeuf peut être responsable d'allergie alimentaire, et en est d'ailleurs la cause la plus fréquente chez l'enfant de moins de 3 ans. Alors non toléré sous forme crue (oeuf coque, mousse …) il l'est parfois sous forme cuite, par exemple dans des gâteaux.
Le blanc d'oeuf, dont les principaux allergènes sont l'ovalbumine, l'ovomucoide, l'ovotransferrine, le lécithine et le lysozyme, est plus allergisant que le jaune d'oeuf qui contient de l'alphalivétine.
L'éviction de la lécithine de l'oeuf et/ou du lysozyme n'est pas systématique en cas d'allergie à l'oeuf et doit être considérée au cas par cas.
Des allergies croisées sont possibles entre l'oeuf de poule et les oeufs de dinde, canard et oie, mais aussi entre oeuf de poule et viande de volailles poulet ou de dinde.

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe